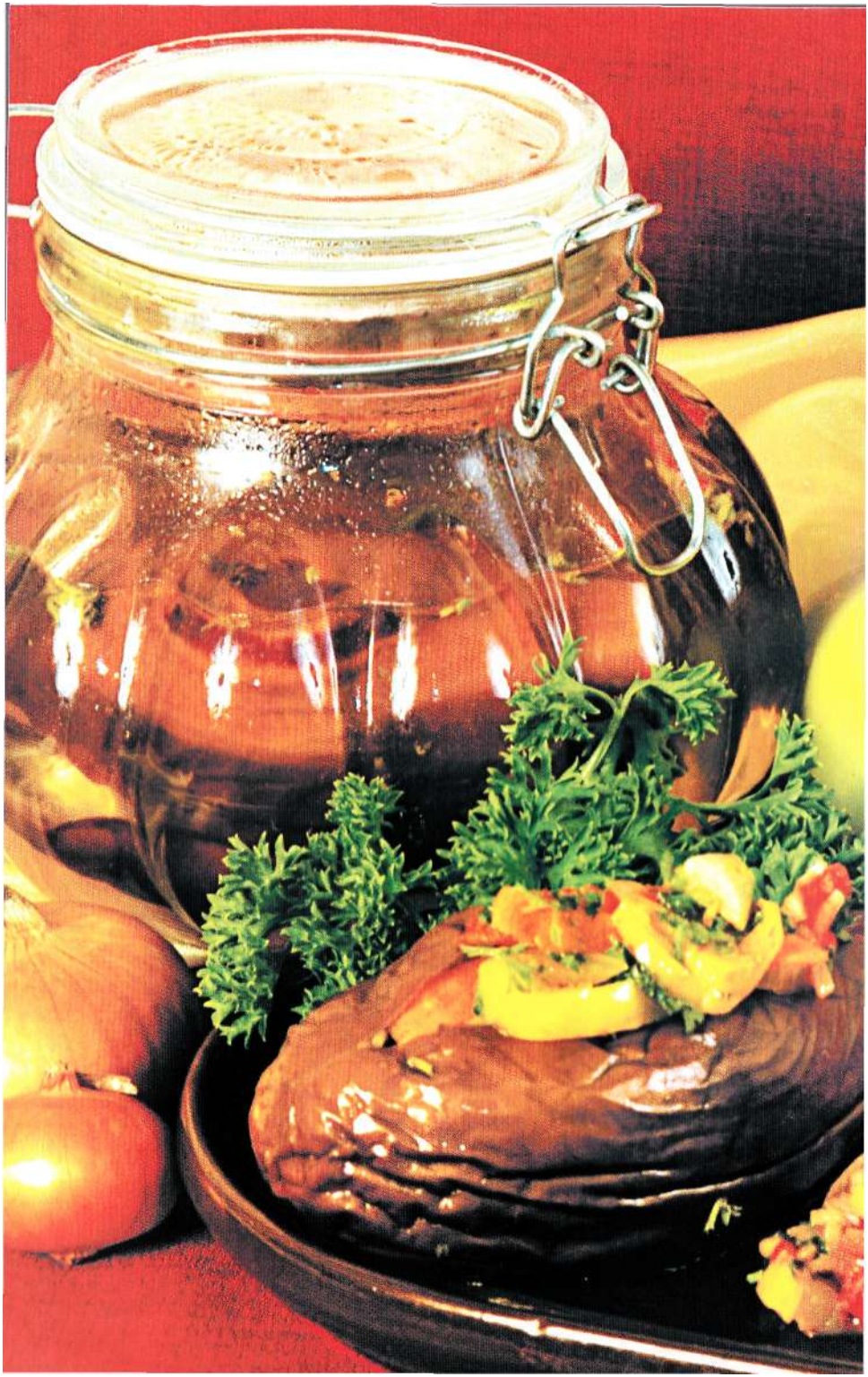
VISIT…

Вкусно. Быстро. Доступно. Шаг за шагом

быстрое КОНСЕРВИРОВАНИЕ

быстрое
КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Москва
ЭКСМО
2007



СОДЕРЖАНИЕ

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ЛУКА 6
ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ГРУЗИНСКИ 8
ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ И МОРКОВИ 10
ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ ПО-ПОЛЬСКИ 12
ЗАКУСКА «ОГОНЕК» 14
ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ, ЛУКА И ХРЕНА 16
ЗАКУСКА ИЗ ФАСОЛИ И ЗЕЛЕНИ 18
ЗАКУСКА ИЗ ЖАРЕНЫХ ГРИБОВ 20
ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ 22
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ 24
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ПО-ГРУЗИНСКИ 26
ФАСОЛЬ МАРИНОВАННАЯ ПРЯНАЯ 28
КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ С ЯБЛОКАМИ 30
САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА 32
САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ 34
САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И МОРКОВИ 36
САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И МОРКОВИ 38
САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ 40
СЕЛЬДЬ, МАРИНОВАННАЯ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЛУКОМ 42
СВИНИНА КОПЧЕНАЯ ПИКАНТНАЯ 44
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ КОПЧЕНЫЕ 46
ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ 48
ДЖЕМ ВИНОГРАДНЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ 50
ВАРЕНЬЕ ГРУШЕВОЕ ПО-ЧЕШСКИ 52
ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ 54
ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА В ГЛАЗУРИ 56
ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК 58
ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ 60
ОБЛЕПИХА НАТУРАЛЬНАЯ 62

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ЛУКА

1 кг баклажанов, 3—4 луковицы, 5—6 ст. ложек масла, 7 ст. ложек столового уксуса, 3—4 горошины черного перца, 1 ст. ложка соли.

1 Баклажаны нарезать кружочками. Вымачивать в течение 30 минут в холодной подсоленной воде.

2 Лук нарезать кольцами.

3 Выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить.

4 Лук и баклажаны уложить слоями в банки, пересыпая каждый слой солью. Добавить в каждую банку перец. Влить уксус.

5 Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

6 Банки простерилизовать, укупорить, перевернуть вверх дном и охладить.

Если баклажаны горчат, перед маринованием их надо положить на 20—30 минут в холодную подсоленную воду.

ЗАКУСКА ИЗ ЛУКА ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг репчатого лука, 500 г сливы, 4—6 зубчиков чеснока, 1 стручок красного острого перца, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

1 Сливу нарезать небольшими кусочками.

2 Лук мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком.

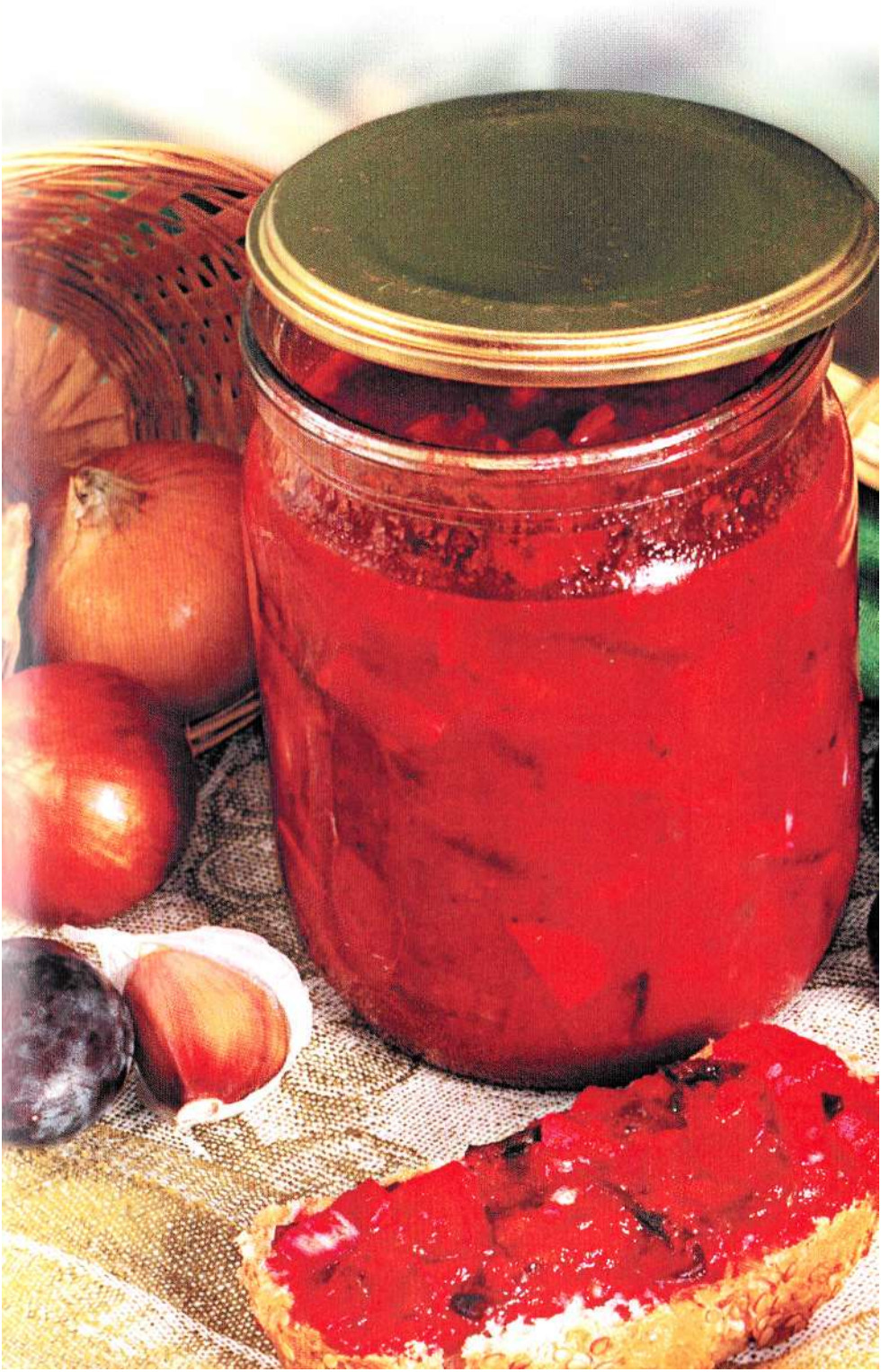
3 Острый перец пропустить через мясорубку вместе с чесноком.

4 Сливу и лук выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, растительное масло. Варить, помешивая, на слабом огне 5—7 мин. Смешать с острым перцем, чесноком и уксусом. Переложить в банки.

5 Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой для стерилизации.

6 Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить и охладить.

Чтобы с репчатого лука легко снималась шелуха, луковицу надо погрузить на 2—4 минуты в кипящую воду.



ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ И МОРКОВИ

700 г кабачков, 300 г моркови, 3 луковицы, 4—6 зубчиков чеснока, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 4 ст. ложки растительного масла, 7 ст. ложек столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, 1 ст. ложка соли.

1 Кабачки нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Лук и чеснок нарубить. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить.

2 Кабачки посолить, обжарить в растительном масле.

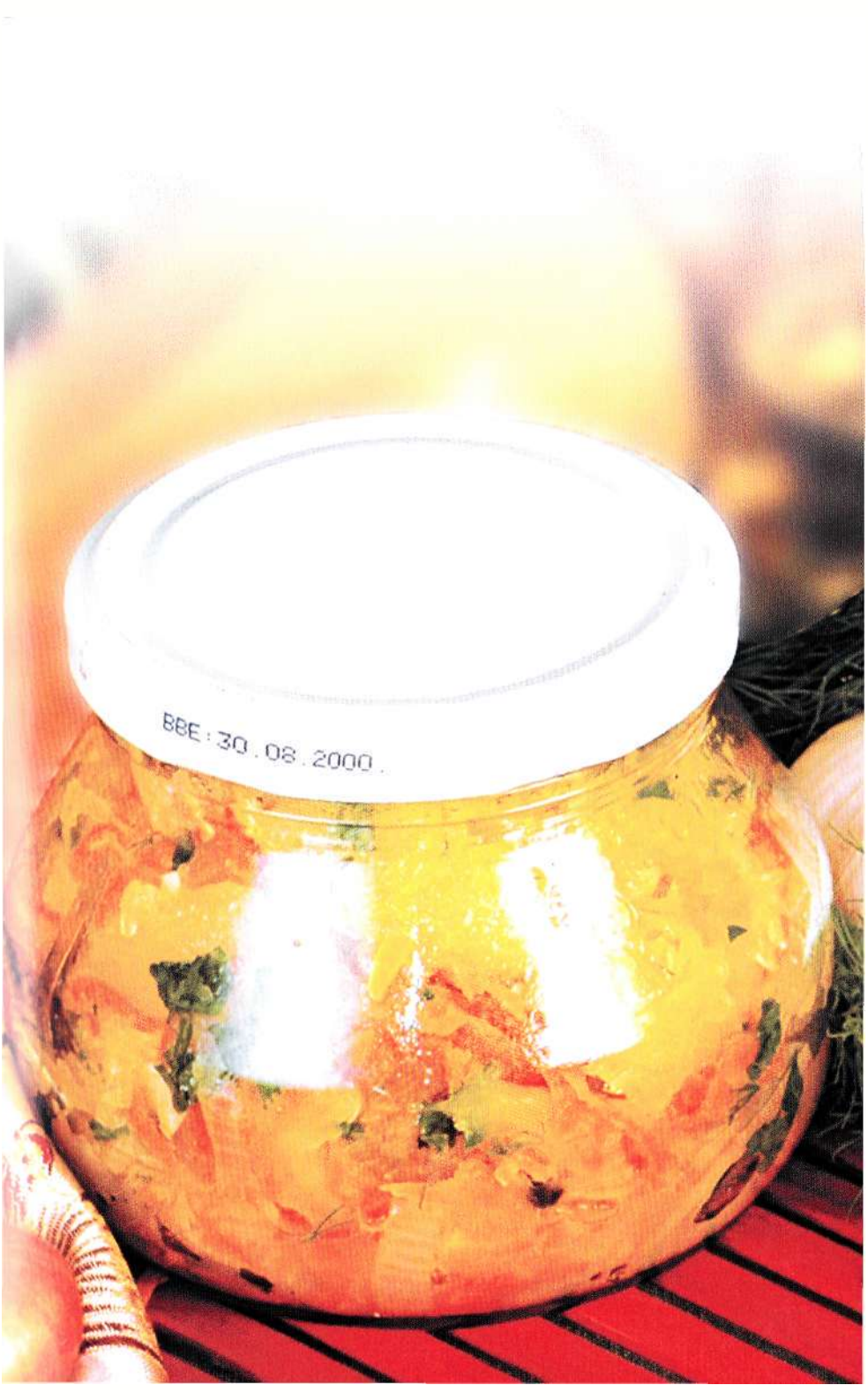
3 Лук и морковь посыпать сахаром, обжарить отдельно в оставшемся растительном масле.

4 Кабачки, лук и морковь перемешать с чесноком и зеленью, уложить в банки.

5 В каждую банку влить уксус.

6 Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

7 Стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить, охладить и убрать на хранение.


BBE: 30.08.2000.

ЗАКУСКА ИЗ КАБАЧКОВ ПО-ПОЛЬСКИ

1 кг кабачков, 500 г помидоров, 6—8 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, лавровый лист, 6—8 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.

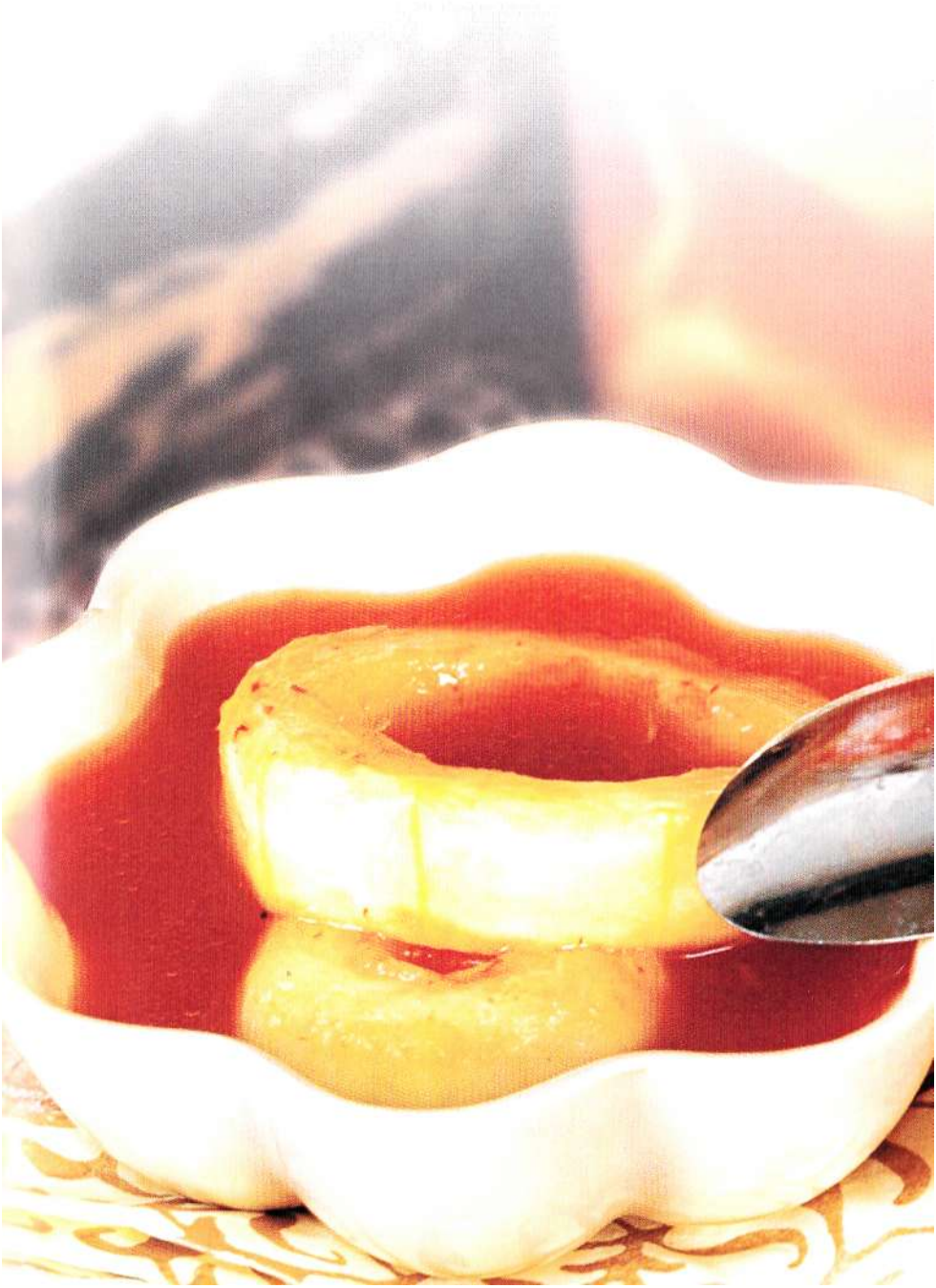
1 Кабачки нарезать кружочками. Удалить семена, выложить в кастрюлю, залить кипящей водой. Оставить до полного остывания воды.

2 Воду слить, кабачки обсушить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарить.

3 Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Мякоть протереть через сито.

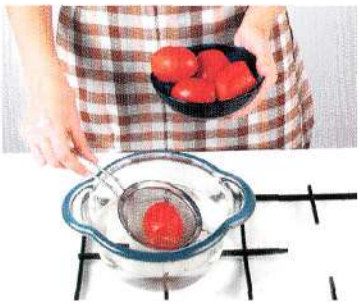
4 Томатное пюре переложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, влить немного воды, довести до кипения, добавить растительное масло и уксус.

5 Кабачки плотно уложить в банки, влить горячий томатный соус, добавить перец горошком. Банки накрыть чистыми крышками и стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить и охладить.



ЗАКУСКА «ОГОНЕК»

1 кг помидоров, 300 г корня хрена, 100 г чеснока,
2 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка лимонного сока,
2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка соли.



1 Помидоры протереть через сито. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Корни хрена вымыть, очистить, сбрызнуть лимонным соком, пропустить через мясорубку.

2 В томатное пюре добавить соль и сахар. Нагревать в течение 5—7 минут. Влить уксус, добавить хрен и чеснок.

3 Закуску разложить по банкам.

4 Банки накрыть чистыми крышками и стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить.

При измельчении хрена на отверстие мясорубки рекомендуется надеть полиэтиленовый пакет.

ЗАКУСКА ИЗ СВЕКЛЫ, ЛУКА И ХРЕНА

1 кг свеклы, 1 корень хрена, 3—4 луковицы, 3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока, 3 ч. ложки сахара, лавровый лист, 2—3 бутона гвоздики, 1 ст. ложка соли.

1 Свеклу нарезать крупными кусками. Корень хрена вымыть, очистить, натереть, полить лимонным соком, тщательно перемешать и оставить на 15 минут. Лук нарезать тонкими кольцами.

2 300 мл воды довести до кипения, добавить лавровый лист, гвоздику, соль, сахар. Перемешать, кипятить в течение 3 минут. Влить уксус, еще раз перемешать.

3 Свеклу, хрен и лук плотно уложить в банки. Залить горячим маринадом.

4 Банки накрыть крышками и стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить.

Перед обработкой хрен следует промыть холодной проточной водой, затем очистить и опустить на 1 минуту в кипящую воду.

ЗАКУСКА ИЗ ФАСОЛИ И ЗЕЛЕНИ

1 кг фасоли, 2 пучка зелени укропа, 3—4 помидора, 5 ст. ложек столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, лавровый лист, 2—3 бутона гвоздики, 2—3 горошины душистого перца, 4—5 горошин черного перца, 1 ст. ложка соли.

1 Фасоль выложить в кастрюлю, залить холодной водой. Довести до кипения на слабом огне, посолить.

2 Фасоль варить до готовности. Отвар слить и процедить.

3 Зелень мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, протереть через сито.

4 Отвар довести до кипения, добавить сахар, лавровый лист, гвоздику, черный и душистый перец горошком.

5 Кипятить в течение 3 минут, положить зелень укропа, влить уксус, перемешать.

6 Фасоль уложить в банки. Залить горячим маринадом.

7 Банки простерилизовать, укупорить и охладить.

ЗАКУСКА ИЗ ЖАРЕНЫХ ГРИБОВ

1 кг подберезовиков, 5—6 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 1 ст. ложка лимонного сока, 2 ч. ложки семян укропа, черный молотый перец, 2 ч. ложки соли.

1 Грибы нарезать небольшими кусочками. Сбрызнуть лимонным соком и оставить на 10 минут.

2 Грибы выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Жарить в течение 10 минут на среднем огне. Посолить, поперчить, перемешать, убавить огонь и жарить до готовности.

3 Влить уксус, еще раз перемешать. На дно каждой банки насыпать семена укропа. Грибы плотно уложить в банки.

4 Банки накрыть чистыми крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

5 Банки простерилизовать, укупорить и охладить.

Чтобы грибы не потемнели, перед тепловой обработкой их необходимо сбрызнуть лимонным соком или уксусом.

ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ С ОРЕХАМИ

1 кг зеленых помидоров, 100 г ядер грецких орехов, 1 стручок острого красного перца, 4 зубчика чеснока, 1 пучок зелени базилика, приправа для овощей, 1 ст. ложка 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

1 Помидоры нарезать дольками, посолить и оставить на 10 минут.

2 Острый перец и чеснок мелко нарезать.

3 Зелень базилика нарубить. Ядра грецких орехов обжарить.

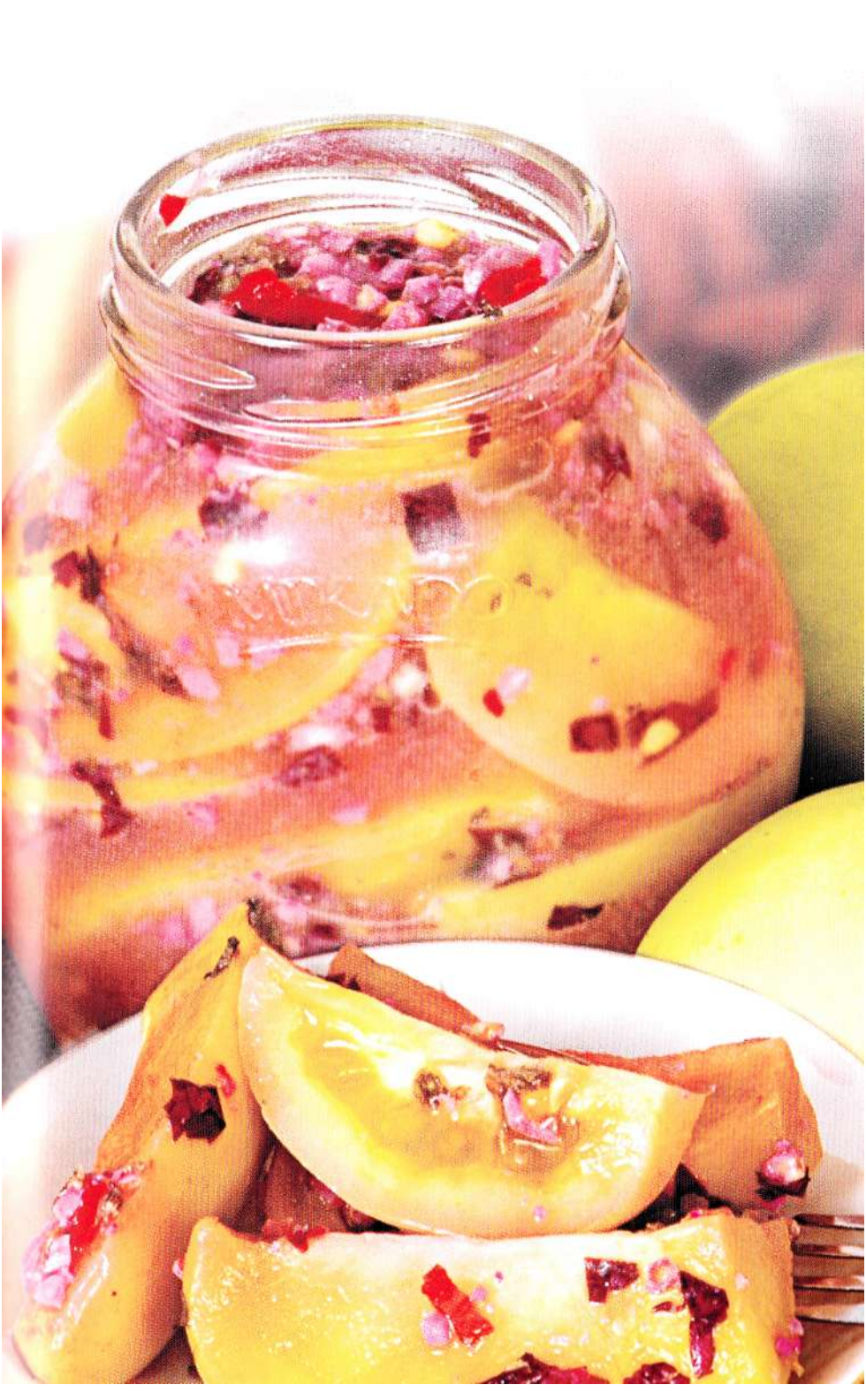
4 Острый перец, чеснок, зелень базилика, орехи, приправу для овощей и сахар смешать.

5 Помидоры уложить слоями в банки, посыпая каждый слой приготовленной смесью.

6 В каждую банку добавить уксус. Банки накрыть крышками и стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут.

7 Банки укупорить, перевернуть вверх дном, оставить до остывания.

Если ядра грецких орехов горчат, их следует замочить на 20 минут в молоке, а затем обжарить на сковороде без масла.



ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В ТОМАТНОМ СОУСЕ

1 кг цветной капусты, 1 кг помидоров, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка тмина, лавровый лист, 5—7 горошин черного перца, 2 ст. ложки соли.

1 Цветную капусту разделить на соцветия, залить холодной водой и оставить на 20 минут.

2 Капусту вынуть, положить в кипящую воду. Добавить соль, сахар, тмин и лавровый лист. Варить в течение 5 минут, затем вынуть.

3 Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, протереть через сито.

4 Томатный соус, помешивая, довести до кипения на слабом огне, добавить оставшиеся соль и сахар.

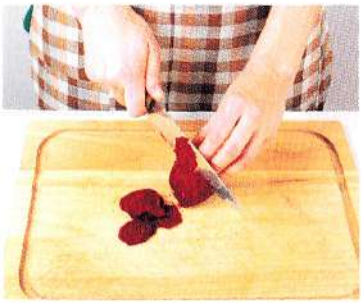
5 Варить в течение 3—5 минут, влить уксус, перемешать.

6 Цветную капусту уложить в банки, добавить перец горошком. Залить томатным соусом.

7 Банки накрыть крышками и стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг белокочанной капусты, 250 г свеклы, 7 ст. ложек растительного масла, по 30 г зелени петрушки, укропа и базилика, 5—6 зубчиков чеснока, по 3—4 горошины душистого и черного перца, 1 небольшой стручок красного острого перца, 1 корень петрушки.
Для заливки: на 1 л воды — 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки соли.



1 Капусту нарезать ломтиками. Бланшировать в кипящей воде.

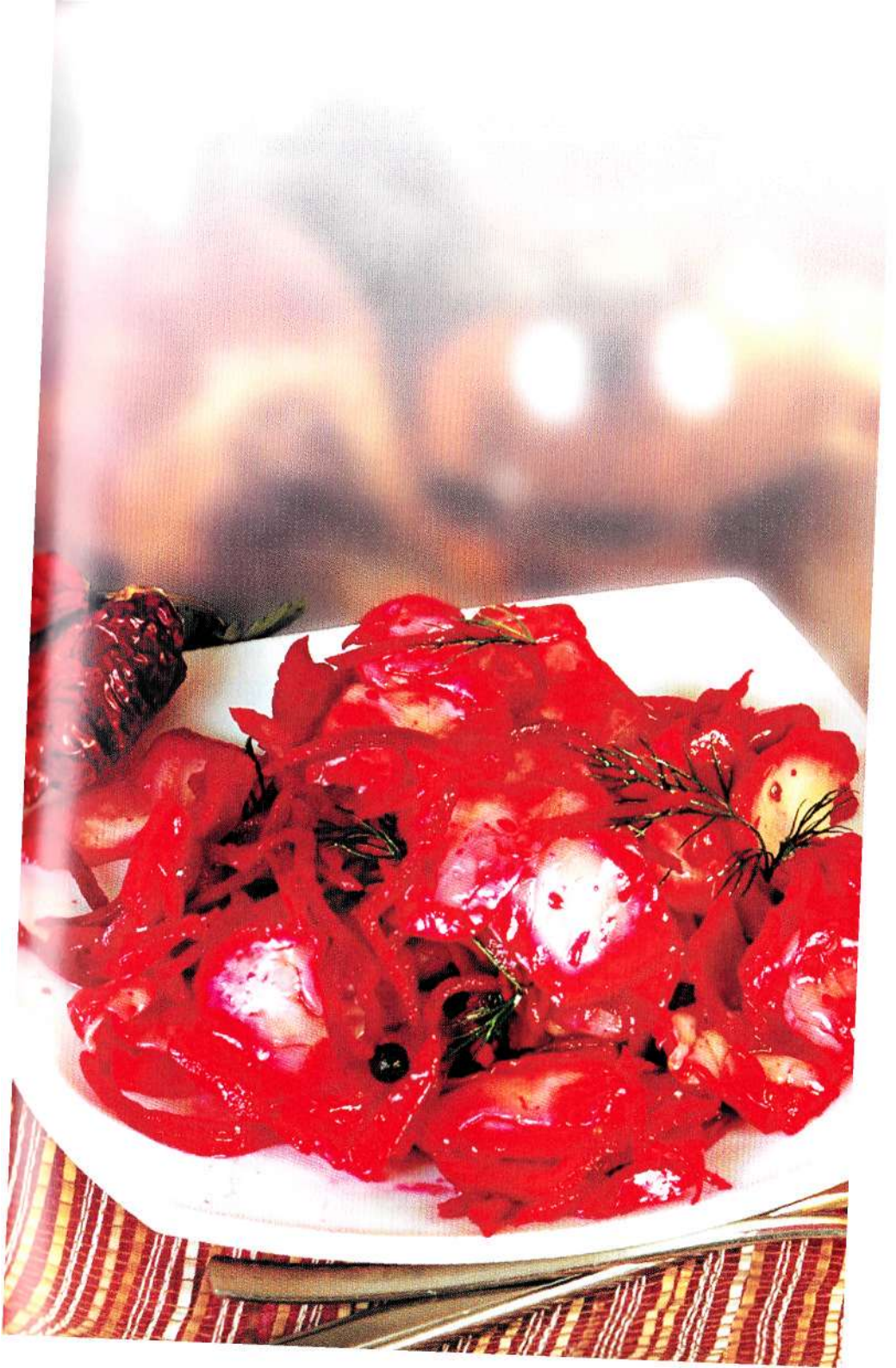
2 Свеклу очистить, вымыть. Часть свеклы натереть на крупной терке, оставшуюся нарезать тонкими ломтиками.

3 Красный перец нарезать кусочками. Чеснок и корень петрушки измельчить. Зелень измельчить.

4 На дно эмалированной или стеклянной емкости положить натертую свеклу, красный перец, корень петрушки, часть чеснока и зелени.

5 Сверху уложить капусту, пересыпая оставшимися чесноком и зеленью и перекладывая ломтиками свеклы. Добавить душистый и черный перец, растительное масло.

6 Приготовить маринад, охладить и залить им капусту. Выдержать капусту при комнатной температуре 48 ч, затем убрать на хранение.



ФАСОЛЬ МАРИНОВАННАЯ ПРЯНАЯ

1 кг молодой стручковой фасоли, 1 стручок красного острого перца, по 3—4 горошины душистого и черного перца, 2—3 бутона гвоздики, 2—3 лавровых листа, 1 палочка корицы, 2 ст. ложки лимонного сока.
Для заливки: на 1 л воды — 5 ст. ложек столового уксуса, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли.

1 Фасоль вымыть, обрезать стручки с обоих концов. Бланшировать в кипящей воде с добавлением лимонного сока в течение 2—3 минут. Выложить в дуршлаг, обдать холодной водой.

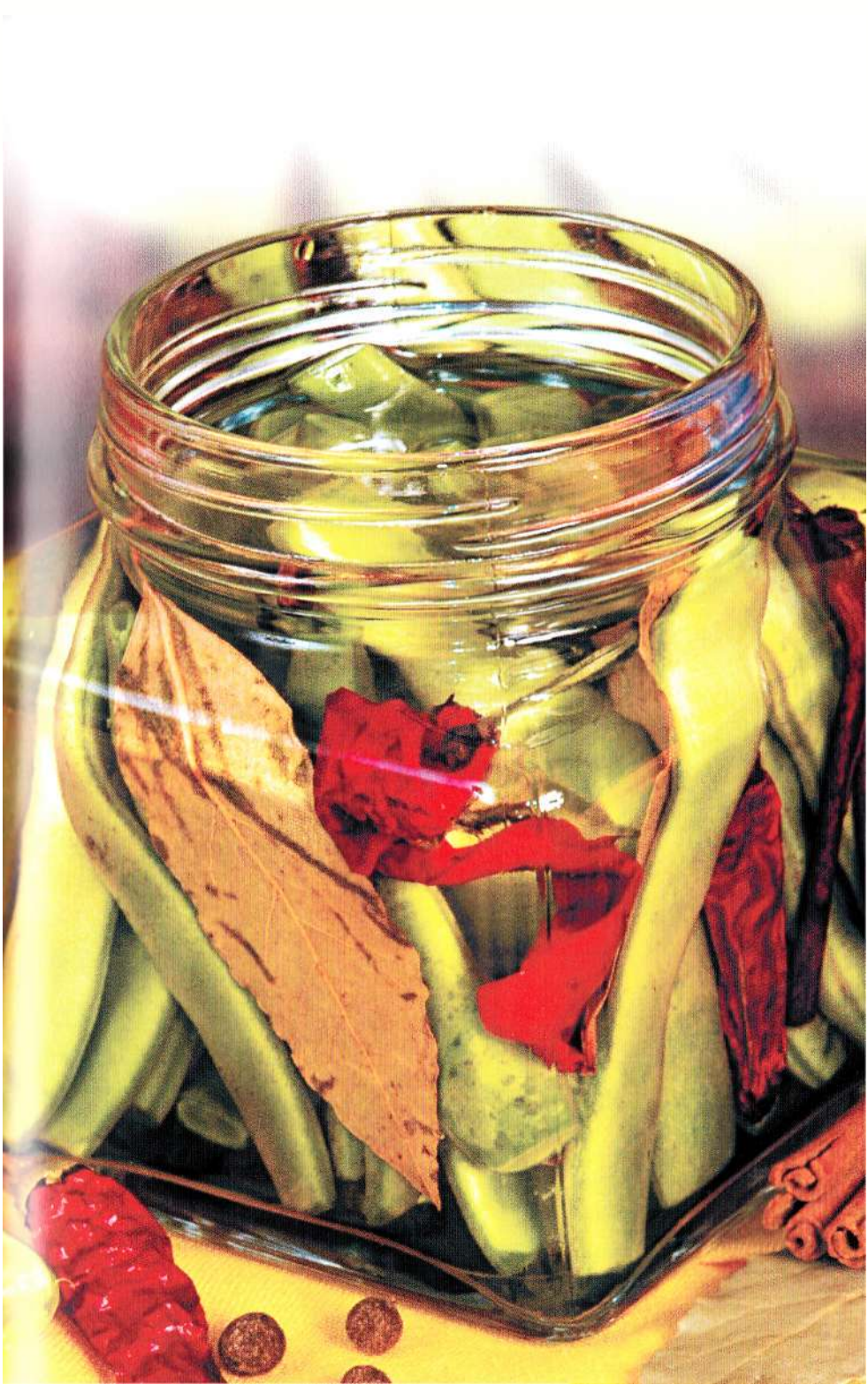
2 Перец вымыть, разрезать пополам, удалить семена и нарезать кусочками.

3 На дно сухих чистых банок положить острый перец и пряности.

4 Фасоль уложить в банки, наполнив их по плечики.

5 Приготовить маринад, процедить. Снова довести до кипения. Фасоль залить горячим маринадом.

6 Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать.



КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

1 кг краснокочанной капусты, 2 яблока, 2 луковицы, 1 ч. ложка семян укропа.
Для заливки: на 1 л воды — 7—8 ст. ложек 9%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка соли.

1 Капусту нашинковать. Яблоки разрезать пополам, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, измельчить.

2 Сложить подготовленные овощи и яблоки в миску, добавить семена укропа. Перемешать.

3 Полученную смесь уложить в сухие чистые банки, слегка уплотнить.

4 Приготовить маринад, дать отстояться, процедить.

5 Капусту залить горячим маринадом.

6 Банки накрыть крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой. Пастеризовать при 85 °С.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

500 г помидоров, 500 г болгарского перца, 2 моркови, 4 луковицы, 7 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1,5 ст. ложки соли.

1 Помидоры нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полукольцами. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

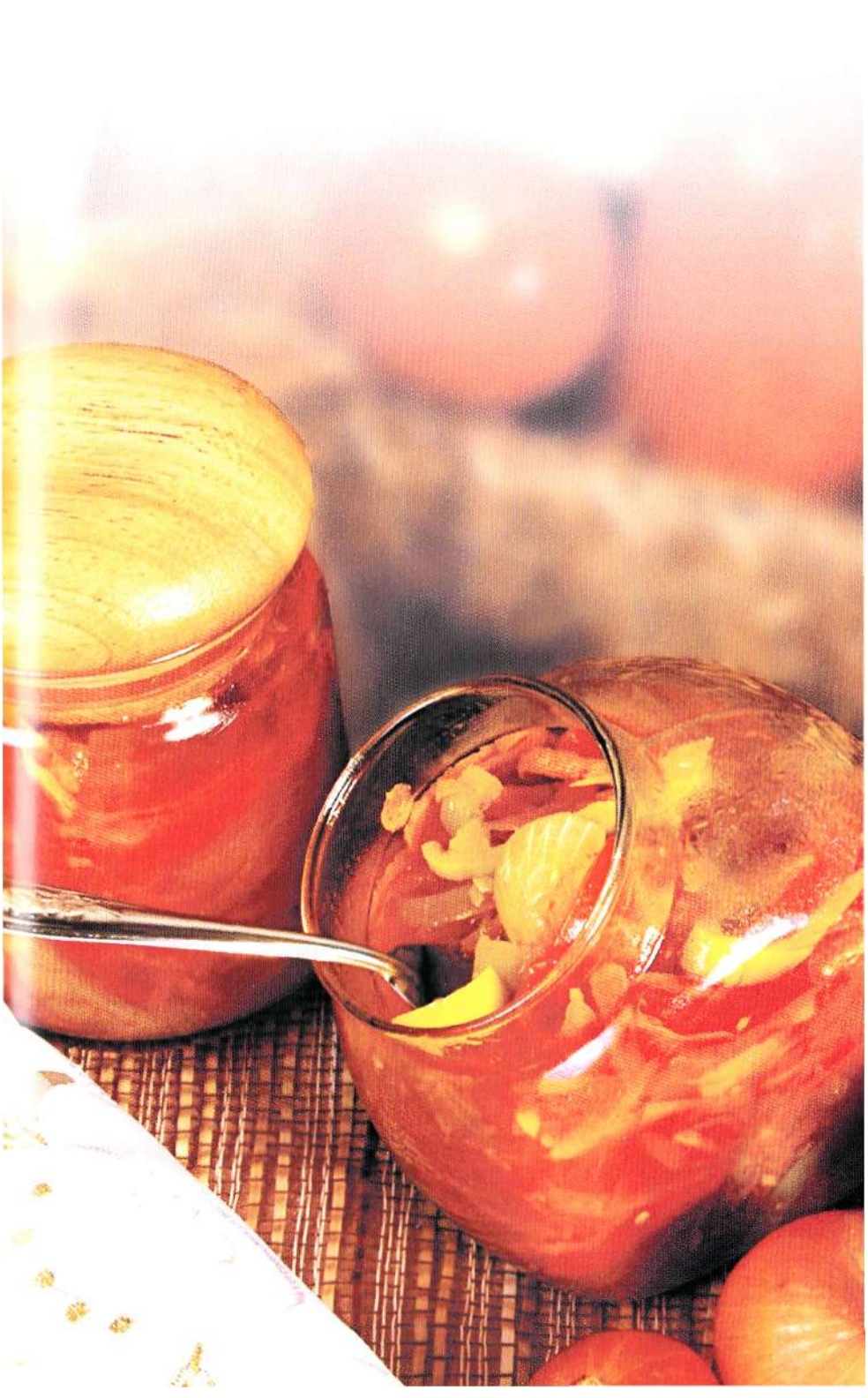
2 Помидоры, болгарский перец, лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом. Добавить соль и сахар, перемешать.

3 Тушить, помешивая, в течение 10 минут.

4 Влить уксус.

5 Салат переложить в банки.

6 Банки накрыть крышками, простерилизовать, укупорить.



САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАНОВ И ПОМИДОРОВ

500 г баклажанов, 500 г помидоров, 3 стручка болгарского перца, 3 луковицы, 7 ст. ложек растительного масла, 2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 1 ч. ложка сахара, 5—7 горошин черного перца, 2 ч. ложки соли.

1 Баклажаны и помидоры вымыть, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. Болгарский перец нарезать небольшими кусочками.

2 Баклажаны и помидоры, лук и болгарский перец выложить в кастрюлю, посолить, посыпать сахаром, перемешать. Добавить перец горошком, растительное масло, тушить, помешивая, в течение 15 минут.

3 Влить уксус, перемешать.

4 Салат разложить по банкам. Банки накрыть чистыми крышками.

5 Поставить в кастрюлю с горячей водой, стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут.

САЛАТ ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА И МОРКОВИ

600 г болгарского перца, 400 г моркови, 4 луковицы, 5 зеленых помидоров, 6—7 ст. ложек растительного масла, 4 ст. ложки столового уксуса, 2 ч. ложки сахара, черный молотый перец, 2 ст. ложки соли.

1 Болгарский перец нарезать тонкими полосами. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать кольцами. Помидоры мелко нарезать.

2 Болгарский перец, морковь, лук и помидоры выложить в кастрюлю, посолить, поперчить, посыпать сахаром.

3 Помешивая, тушить в течение 10 минут.

4 Влить растительное масло, перемешать, тушить в течение 5—7 минут.

5 Добавить уксус.

6 Переложить в банки.

7 Банки накрыть крышками и стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить.

САЛАТ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ И МОРКОВИ

500 г стручковой фасоли, 300 г моркови, 3—4 луковицы, 5—6 помидоров, 1 пучок зелени базилика, 5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки столового уксуса, 2 ч. ложки сахара, 5—7 горошин черного перца, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2 ст. ложки соли.

1 Фасоль крупно нарезать. Морковь нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, нарезать дольками. Зелень базилика нарезать.

2 Морковь, лук и помидоры выложить в кастрюлю, добавить растительное масло. Помешивая, тушить 10 минут.

3 Добавить зелень базилика и фасоль. Положить соль, сахар, перец горошком и молотый перец.

4 Нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5—7 минут, влить уксус.

5 Овощную смесь плотно уложить в банки.

6 Банки накрыть крышками и стерилизовать полулитровые банки в течение 5 минут, литровые — в течение 7—10 минут, укупорить.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 кг краснокочанной капусты, 300 г болгарского перца, 2—3 луковицы, 8 ст. ложек растительного масла, 4 ст. ложки столового уксуса, 1 ч. ложка сахара, 2 бутона гвоздики, лавровый лист, 6—8 горошин черного перца, 4—5 горошин душистого перца, 1 ст. ложка соли.

1 Капусту нашинковать. Болгарский перец нарезать полосками. Лук нарезать полукольцами.

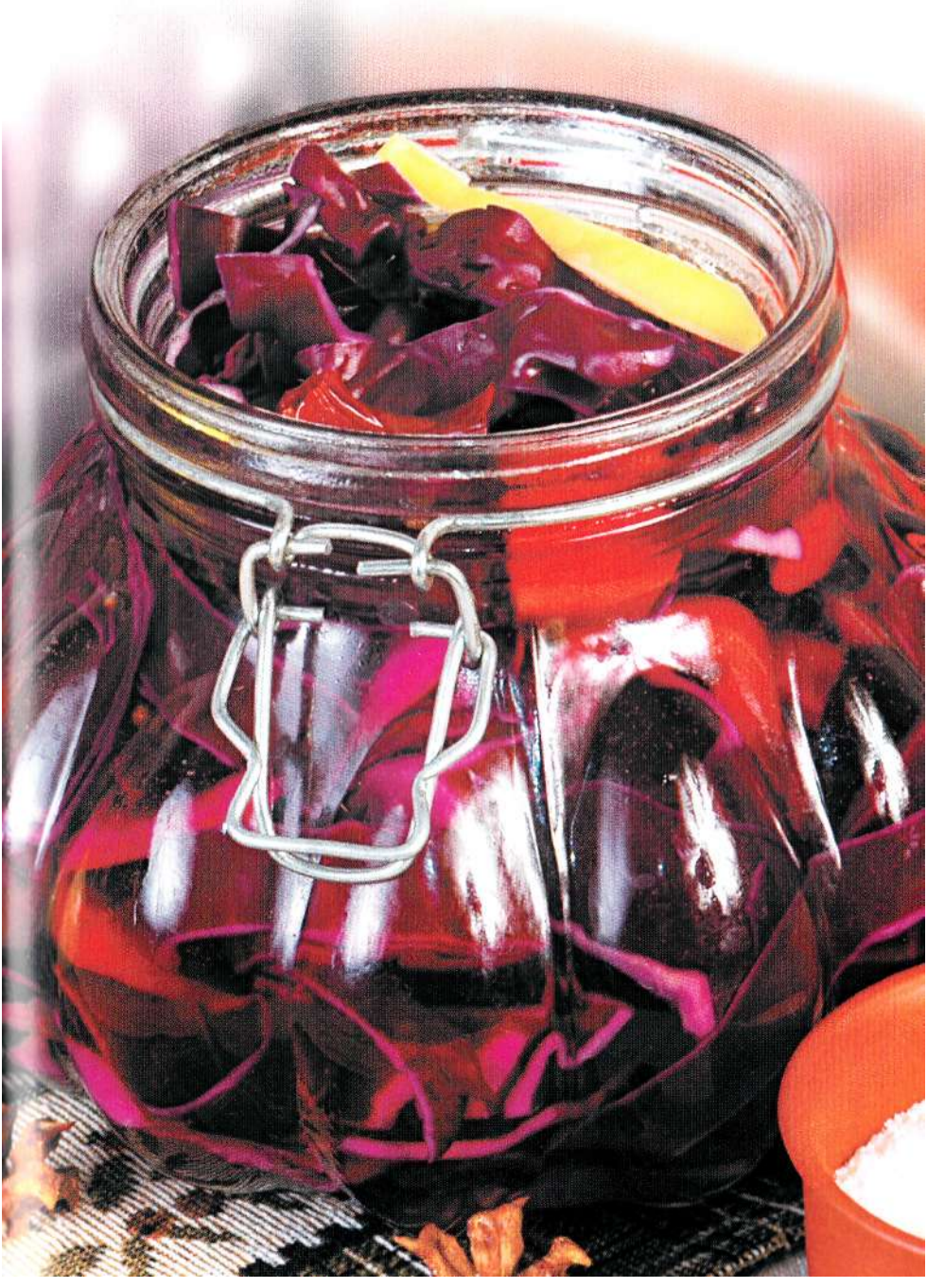
2 Капусту, болгарский перец и лук посолить, перемешать, залить уксусом, оставить на 10 минут.

3 200—250 мл воды довести до кипения, положить перец горошком, лавровый лист, гвоздику, сахар, кипятить 5 минут, влить уксус.

4 Растительное масло нагреть до температуры 70 °С.

5 Капусту, болгарский перец и лук уложить в банки, залить горячим маринадом. В каждую банку влить растительное масло.

6 Банки накрыть чистыми крышками, простерилизовать, укупорить и охладить.



СЕЛЬДЬ, МАРИНОВАННАЯ С ЗЕЛЕНЬЮ И ЛУКОМ

1 кг соленой океанской сельди, 7 ст. ложек белого винного уксуса, 7—8 ст. ложек петрушки и укропа, 1—2 луковицы, 1—2 лавровых листа.

1 Разделать на филе сельдь.

2 Зелень вымыть на плаву, обсушить, мелко нарезать. Лук очистить, нарезать кольцами.

3 Филе сельди посыпать зеленью, свернуть в виде рулета. Плотно уложить в банку или пластиковую емкость.

4 Добавить лук и лавровый лист, залить уксусом. Добавить масло.

5 Накрыть банку или емкость крышкой, поставить в холодильник.

СВИНИНА КОПЧЕНАЯ ПИКАНТНАЯ

1 кг свинины, 25 г луковой шелухи, 3—4 бутона гвоздики, 1—2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки соли, 1/4 ч. ложки глютамината натрия, 1/2 ч. ложки молотого черного перца.

1 Мясо вымыть, удалить пленки, обсушить салфеткой.

2 1 л воды довести до кипения, добавить луковую шелуху. Кипятить в течение 3—5 минут.

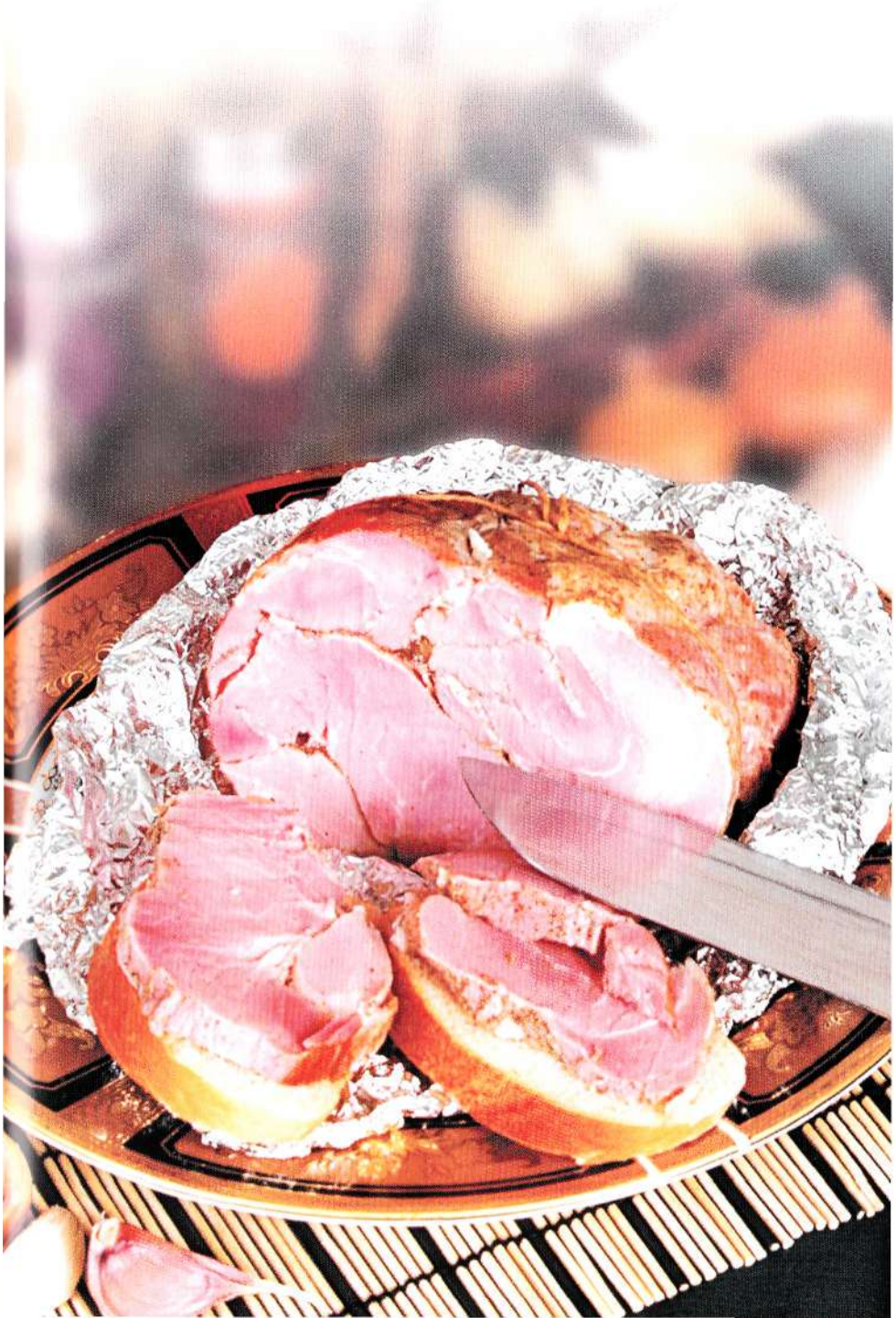
3 Положить в кастрюлю с отваром мясо. Добавить гвоздику, довести до кипения.

4 Снять мясо с огня, оставить в отваре на 10—15 минут.

5 Чеснок измельчить.

6 Мясо вынуть из отвара, обсушить. Натереть чесноком, солью, перцем и глютаминатом натрия. Обвязать в нескольких местах бечевкой. Положить в эмалированную емкость, накрыть крышкой, поставить в холодильник, выдержать в течение 12 ч.

7 Коптить горячим способом.



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ КОПЧЕНЫЕ

1 кг куриных крылышек, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка молотого черного перца, 1/2 ч. ложки молотого красного перца, 1/4 ч. ложки глютамината натрия, 2 ст. ложки соли.

1 Куриные крылышки промыть холодной водой с добавлением столового уксуса. Обсушить салфеткой. Натереть перцем.

2 Куриные крылышки уложить слоями в пластиковую емкость или эмалированную кастрюлю. Пересыпать каждый слой глютаминатом натрия, кориандром и солью. Накрыть емкость крышкой.

3 Поставить в прохладное место или на нижнюю полку холодильника. Солить в течение 3 дней.

4 Периодически переворачивать крылышки, чтобы они лучше пропитались солью и приправами. Смыть излишки соли холодной кипяченой водой.

5 Нанизать крылышки на бечевку. Коптить холодным или горячим способом.

ДЖЕМ АБРИКОСОВЫЙ

1 кг спелых абрикосов, 200 г недозрелых абрикосов, 800 г сахара, 200 мл воды, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты.

1 Абрикосы вымыть и рассортировать по степени зрелости. Мягкие абрикосы разделить на половинки, вынуть косточки. Залить горячей водой, поставить кастрюлю на плиту, довести до кипения, снять пену.

2 Пропустить абрикосы через мясорубку. Добавить в полученную массу сахар. Подогревать пюре, постоянно помешивая, на маленьком огне до полного растворения сахара.

3 Твердые абрикосы нарезать мелкими кусочками.

4 Всыпать кусочки абрикосов в горячее пюре, варить на маленьком огне 15—20 минут. В конце варки добавить лимонную кислоту.

5 Горячий джем разложить в банки, накрыть крышками и поставить на водяную баню для стерилизации.

6 Стерилизовать полулитровые банки в течение 10 минут, литровые — в течение 15 минут.

ДЖЕМ ВИНОГРАДНЫЙ ПО-ГРУЗИНСКИ

1 кг черного винограда, 1 кг сахара, 1 лимон.

1 Переложить ягоды винограда в емкость для варки варенья. Добавить 200 г сахара.

2 Подогреть на маленьком огне до появления сока, периодически помешивая.

3 Лимон нарезать дольками.

4 Положить в емкость с виноградом. Добавить оставшийся сахар, перемешать.

5 Варить в течение 5 минут.

6 Горячее варенье разложить по банкам. Укупорить банки.

7 Перевернуть банки вверх дном и оставить в таком положении до полного остывания.

ВАРЕНЬЕ ГРУШЕВОЕ ПО-ЧЕШСКИ

1 кг груш с плотной мякотью и тонкой кожицей,
300 г жидкого цветочного или липового меда, 1 лимон.

1 Сложить нарезанные груши в эмалированную или стеклянную миску и сбрызнуть лимонным соком.

2 Мед переложить в емкость для варки варенья. Довести до кипения.

3 Половину груш положить в мед и варить 10—15 минут.

4 Вынуть груши, разложить их по банкам, заполнив их по плечики.

5 Положить в мед оставшиеся груши, варить до готовности, также разложить по сухим чистым банкам.

6 Мед, в котором варились груши, снова довести до кипения, залить им груши в банках.

7 Банки накрыть стерилизованными крышками, укупорить с помощью закаточной машинки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ

1 кг слегка недозрелых персиков, 1 кг сахара, 400 мл воды, 1/2 ч. ложки лимонной кислоты.

1 Нарезать персики дольками.

2 Приготовить сахарный сироп.

3 Довести его до кипения, осторожно выложить в него персики. Довести до кипения.

4 Варить на маленьком огне в течение 5 минут. В конце варки добавить лимонную кислоту.

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА В ГЛАЗУРИ

200 г черной смородины, 200 г сахарной пудры,
50 г сахара, 1 яичный белок, 1 ч. ложка лимонного сока.

1 Белок смешать с сахаром и лимонным соком, взбить с помощью венчика.

2 Сахарную пудру насыпать на блюдце.

3 Промытую смородину положить во взбитый белок так, чтобы ягоды полностью были покрыты им.

4 Разложить на пергаментной бумаге в один слой так, чтобы ягоды не касались друг друга. Ягоды подсушивать в течение 1—2 часов.

5 Уложить слоями в банку.

6 Каждый слой черной смородины посыпать сахарной пудрой.

ВАРЕНЬЕ-ЖЕЛЕ ИЗ ЯБЛОК

1 кг слегка недозрелых яблок, 1 кг сахара, 500 мл воды, 2 ст. ложки лимонного сока.

1 Яблоки нарезать дольками, сбрызнуть лимонным соком.

2 Дольки яблок положить в эмалированную кастрюлю, залить водой. Варить под крышкой на маленьком огне 20—30 минут.

3 Откинуть яблоки на сито, дать стечь отвару. Отвар процедить. Добавить сахар, размешать.

4 Варить на маленьком огне до загустения.

5 Добавить яблоки, осторожно перемешать. Варить в течение 5 минут.

6 Готовое варенье расфасовать по сухим чистым банкам. Укупорить банки. Перевернуть их вверх дном и оставить в таком положении до полного остывания.

Для приготовления этого варенья рекомендуется взять сорта яблок с кислыми или сладко-кислыми плодами, содержащими большое количество пектина.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

1 кг спелой айвы, 1,5 кг сахара, 600 мл воды,
2 ст. ложки лимонного сока.

1 Нарезать плоды тонкими дольками. Бланшировать в кипящей воде в течение 3—4 минут.

2 Приготовить сахарный сироп, дать отстояться, процедить.

3 Дольки айвы положить в горячий сироп. Довести до кипения. Варить на маленьком огне в течение 5—7 минут.

4 Снять с огня, оставить на 4—5 часов.

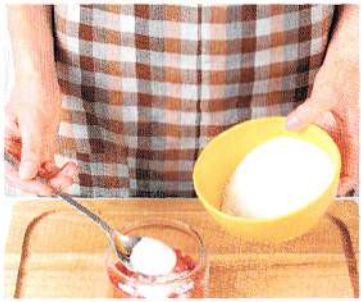
5 Снова довести до кипения. Варить до готовности на маленьком огне.

6 Горячее варенье разложить по сухим чистым банкам.

Даже у спелой айвы мякоть имеет очень плотную консистенцию, поэтому ее нужно либо бланшировать перед варкой, либо варить варенье в несколько приемов.

ОБЛЕПИХА НАТУРАЛЬНАЯ

1 кг спелой крупной облепихи, 500 г сахара.



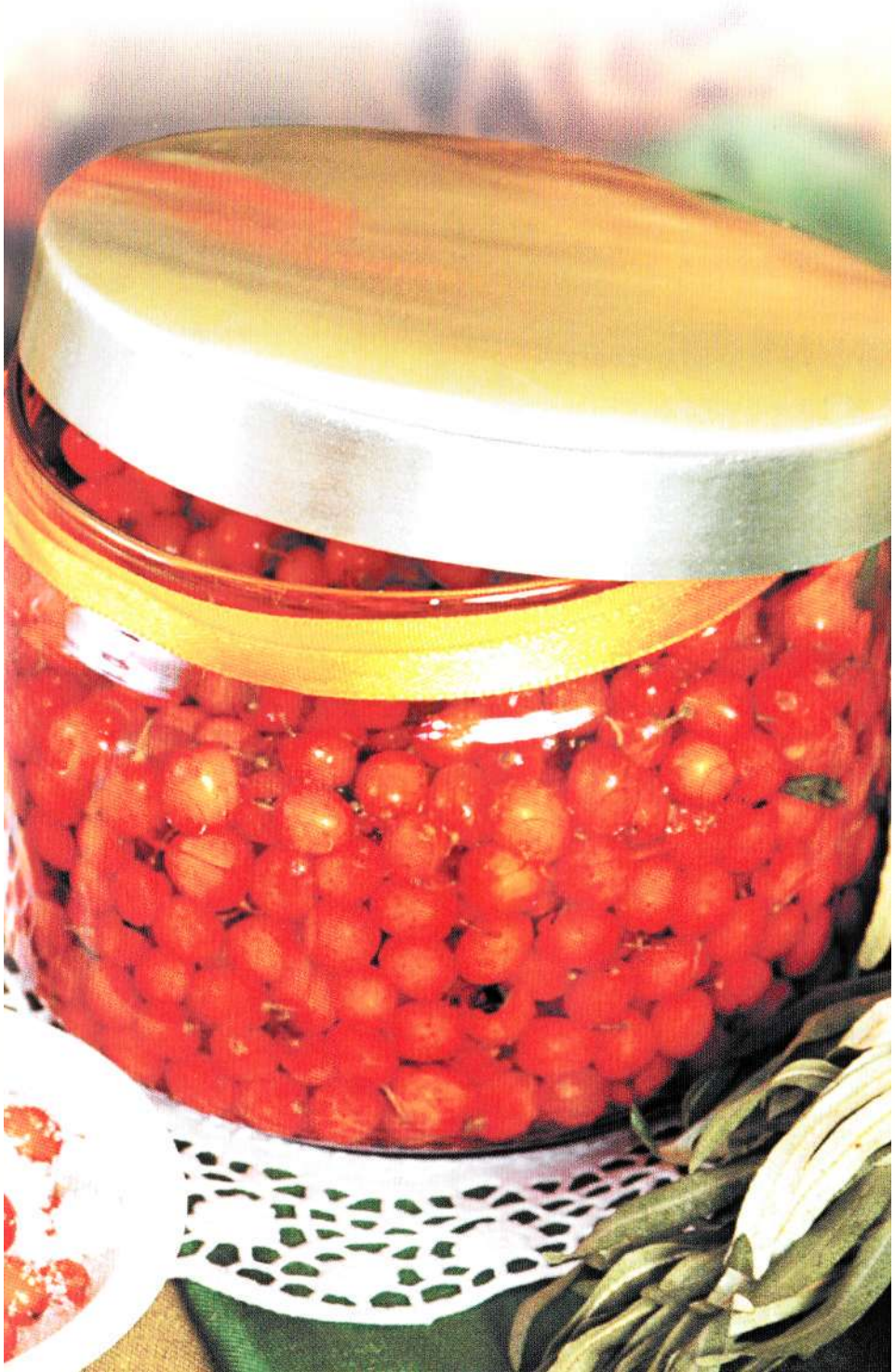
1 Рассыпать промытые ягоды тонким слоем для высыхания.

2 Заполнить банки ягодами облепихи, пересыпая сахаром.

3 Поставить в холодное место на 6—8 часов.

4 Банки накрыть стерильными крышками и поставить в кастрюлю с горячей водой.

5 Пастеризовать при температуре 85 °С.

6 Укупорить банки.

Ягоды облепихи обладают кисловатым вкусом, поэтому при приготовлении из них натуральных консервов рекомендуется добавлять сахар.